



Apri il tuo Canale su Gazzetta dell'Emilia!
Crea e condividi news con i tuoi clienti in totale libertà!
SCOPRI COME E COMINCIA OGGI STESSO

la GAZZETTA dell'Emilia & dintorni...

LOGIN REGISTER

GAZZETTA DELL'EMILIA • REDAZIONE • CONTATTI • PUBBLICITÀ E INSERZIONI • LAVORA CON NOI

CERCA...

Home Cronaca Politica Economia Lavoro Cultura Food Comunicati Sport Motori Trucks

EMILIA • PIACENZA • PARMA • REGGIO EMILIA • MODENA

AMICI ANIMALI • SALUTE E BENESSERE • NUOVE TECNOLOGIE • CIBUS ON LINE • DOVE ANDIAMO? • DOVE MANGIARE E ALLOGGIARE • GEO-RISTO

Home • Dove andiamo? • Dove andiamo? Modena •

Modena diventa capitale...del cioccolato. Presentata la seconda edizione di Sciocolà

MODENA DIVENTA CAPITALE...DEL CIOCCOLATO. PRESENTATA LA SECONDA EDIZIONE DI SCIOCOLÀ IN EVIDENZA

R- R R+

Scritto da [Redazione](#) | Venerdì, 20 Settembre 2019 14:17 | [Stampa](#) | [Email](#)



Il Festival del cioccolato si terrà nel centro storico dal 31 ottobre al 3 novembre con oltre 100 stand, 18 regioni italiane rappresentate e 50 maestri artigiani cioccolatieri. Tema principale, lo sport. Ci sarà anche una versione al cioccolato della Ferrari F2004 con cui Michael Schumacher ha vinto il maggior numero di premi in scala 1:1.

Modena –

Una seconda edizione che si candida a diventare uno dei festival più importanti d'Italia per numeri e presenze, ma anche per eventi, curiosità e particolarità. Il tutto all'insegna del **cioccolato**. È **Sciocolà, un appuntamento che dal 31 ottobre al 3 novembre sommergerà il centro storico di Modena con colori, sapori e profumi**, con oltre 100 stand espositivi e più di 50 maestri cioccolatieri provenienti da tutta Italia che faranno conoscere, degustare e apprezzare il "cibo degli dei" in tutte le sue forme e declinazioni.

"La nostra città", ha detto il sindaco di Modena **Gian Carlo Muzzarelli**, "nota in Italia, e non solo per essere tra le capitali mondiali del mangiare e bere bene, ospita e patrocina con piacere questo evento, che rinnoverà il binomio tra cibo e cultura, tradizioni e **sport**, che sarà il filo conduttore di questa seconda edizione".

Sportivi...al cioccolato

Proprio lo sport sarà il tema dell'edizione 2019. In **Piazza Matteotti**, per esempio, sarà allestito il **Louvre del Cioccolato**, un museo di opere d'arte realizzate tutte con il cioccolato dal maestro cioccolatiere **Stefano Comelli** per celebrare i grandi protagonisti dello sport.

Sarà infatti realizzato il **gagliardetto** del Modena F.C che verrà donato alla squadra, mentre lo schiacciatore del Modena Volley e della Nazionale **Ivan Zaytsev** riceverà il premio **Sciocolà d'Oro**, un pallone da pallavolo realizzato in cioccolato bianco. Nel ricordo del grande **Marco Simoncelli**, poi, la Fondazione che porta il suo nome verrà omaggiata con una

riproduzione in cioccolato del casco del campione, come simbolo dell'impegno che egli ha sempre portato avanti a favore di soggetti svantaggiati.

Di cioccolato saranno anche i pezzi degli **scacchi** utilizzati per giocare un golosissimo torneo che vede sfidarsi 80 giocatori tra i 6 e i 16 anni con la presenza di campioni nazionali di diverse categorie. E chi "mangia" una pedina all'avversario, dovrà mangiarla sul serio!

Pezzo forte della manifestazione sarà la **Ferrari F2004** con la quale Michael Schumacher ha vinto il maggior numero di titoli. Sarà fedelmente riprodotta in scale 1:1 dal maestro cioccolatiere **Mirco della Vecchia**, come omaggio per i 50 anni del pluricampione, e per la sua realizzazione saranno impiegati ben 20 quintali di cioccolato, gentilmente offerto da Callebaut.

Non mancherà poi la tradizionale **Infiorata**, che omaggerà un altro grande campione di F1, **Ayrton Senna**, nel 25° anniversario della sua scomparsa.

Cioccolato...per tutti i gusti

I 50 maestri artigiani cioccolatieri e pasticceri proporranno una ricca varietà di prodotti, fa quelli più tradizionali a quelli più ricercati e **innovativi**. Si potranno così trovare dai classici cremosi ai tartufi con la nocciola tonda gentile delle Langhe ai **macarons** al croccante. Tra le proposte più curiose, le **praline al Parmigiano Reggiano** o i macarons ricoperti.

Tra le delizie curiose anche i **dolci in vaso**, cotture a base di cioccolato e **classici** come i **dragés** al liquore, i cuneesi al rum, i liquori al cioccolato e la torta al sangiovese. Non mancherà nemmeno il **cioccolato bio** e quello senza glutine.

I prodotti del territorio modenese, poi, incontreranno il cioccolato nell'esclusivo cioccolatino per Sciocolà 2019, creato dal Maestro Cioccolatiere **Marisa Tognarelli**, che delizierà il palato anche con esclusivi connubi enogastronomici tra prodotti modenesi e cioccolato, tra cui quello con l'**Aceto Balsamico Tradizionale**, oggetto anche del concorso per la **Miglior Pralina**.

Non mancheranno nemmeno le **disfide**, tutte rigorosamente a base di cioccolato. La **Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzone** vedrà competere otto "campioni" del corso di specializzazione in pasticceria a colpi di accostamenti insoliti per gusto, forma e colore, mentre i maestri dello shaker di **Liquid Art** si contenderanno la finale del **Sciocoliquid Contest** per il titolo di "Re del cocktail al cioccolato".

Non mancheranno nemmeno le esperienze, come il **CioccoYoga**, che, grazie al maestro cioccolatiere **Franco Pasquale**, consentirà di sperimentare a occhi chiusi pregiate tipologie di cioccolato. Nella **Fabbrica del cioccolato**, invece, i maestri torinesi mostreranno come nasce il cibo degli dei, dalle fave di cacao al prodotto finale.

Info e programma completo su www.sciocola.it

Publicato in Dove andiamo? Modena

Tag: [Territorio Modena](#) [cioccolato](#) [Prima Pagina](#)

0 Commenti

Gazzetta dell'Emilia & Dintorni

1 Accedi ▾

Consiglia

[Tweet](#)

[Condividi](#)

Ordina dal meno recente ▾



Inizia la discussione...

ENTRA CON



o REGISTRATI SU DISQUS ?

Nome

Commenta per primo

[Iscriviti](#)

[Aggiungi Disqus al tuo sito web](#)

[Privacy Policy di Disqus](#)

DISQUS

ULTIMI DA REDAZIONE

ARTICOLI CORRELATI (DA TAG)

GAS 30 WELCOME BACK

30% DI SCONTO

sul prezzo della materia prima gas per i primi 12 mesi di fornitura.

FINO AL 14/10 solo online

SCOPRI DI PIÙ

ENEL ENERGIA PER IL MERCATO LIBERO.

What's your power? enel

Ti stiamo Cercando!

